

**EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN  
KETERAMPILAN MEMASAK  
DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) N 11  
YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta Untuk Memenuhi Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Oleh:

**Dwianti Puspitasari**

**10511247003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2012**

## PERSETUJUAN

Sripsi yang berjudul “EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) N 11 YOGYAKARTA” telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 14 Juni 2012

Dosen Pembimbing



Sutriyati Purwanti, M. Si  
NIP. 19611216 198803 2 001

## PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini,

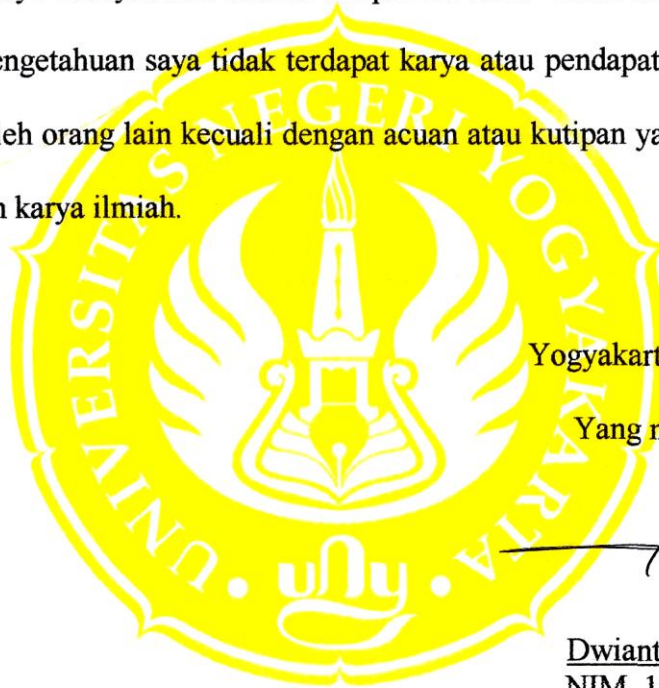
Nama : Dwianti Puspitasari

NIM : 10511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali dengan acuan atau kutipan yang sesuai dengan tata penulisan karya ilmiah.



Yogyakarta, 14 Juni 2012

Yang menyatakan,

Dwianti Puspitasari  
NIM. 10511247003

## HALAMAN PENGESAHAN

Sripsi yang berjudul “EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) N 11 YOGYAKARTA” yang disusun oleh Dwianti Puspitasari, NIM. 10511247003 ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 21 Juni 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI			
Nama	Jabatan	Tandatangan	Tanggal
Sutriyati Purwanti, M.Si	Ketua Penguji		21 / 06 / 2012
Ichda Chayati, MP	Sekretaris Penguji		21 / 06 / 2012
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Penguji		21 / 06 / 2012

Yogyakarta, Juli 2012

Fakultas Teknik UNY



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

## MOTTO

*“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada mereka sendiri”.*

*(Q.S. Ar-Ra’ad:11)*

*“Dan seandainya pohon-pohon di bumi dijadikan pena dan air laut dijadikan tinta, ditambahkan kepadanya tujuh laut lagi sesudah keringnya, niscaya tidak akan habis-habisnya kalimat / Ilmu Allah”.*

*(Q.S. Luqman:27)*

*“Belajarlah Ilmu, karena mempelajari Ilmu Allah adalah kebaikan dan menuntut Ilmu adalah ibadah, pengkajiannya adalah seperti tasbih, penyelidikannya seperti jihad, pengajarannya adalah sedekah dan pemberiannya kepada ahlinya adalah pendekatan diri kepada Allah. Ilmu adalah penghibur dikala kesepian, teman diwaktu menyendiri dan petunjuk dikala senang dan susah, ia adalah pembantu dan teman yang baik sebagai penerang jalan ke surga”.*

*(Imam Al-Ghozali)*

## **PERSEMBAHAN**

*Karya ini saya persembahkan kepada:*

- *Allah SWT*
- *Kedua orang tua tercinta atas segala ketulusan, kasih sayang dan pengorbanannya dan dukungan material serta spiritual telah mengantarkan saya menjadi lebih baik.*
- *Saudara-saudaraku, terimakasih yang setulus-tulusnya.*
- *Almamater FT UNY*
- *Para sahabatku PKS 2010, terimakasih atas bantuan, doa, dukungan dan inspirasinya selama ini.*

**EVALUASI PELAKSANAAN PROGRAM PEMBELAJARAN  
KETERAMPILAN MEMASAK DI SEKOLAH MENENGAH ATAS  
(SMA) N 11 YOGYAKARTA**

**Dwianti Puspitasari**  
**10511247003**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta yang difokuskan pada: 1) *context* meliputi kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA. 2) *input* meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak, minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak, ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan yang dibutuhkan. 3) *process* meliputi media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak. 4) *product* meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik pada pembelajaran keterampilan memasak.

Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan menggunakan model CIPP (*Context, Input, Process, Product*) yang dikembangkan oleh Stufflebeam. Penelitian dilakukan di SMA N 11 Yogyakarta dari tanggal 2 April 2012 sampai dengan 30 April 2012. Populasi dalam penelitian ini adalah guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak dan siswa kelas X dan XI yang mengikuti mata pelajaran memasak. Sampel dalam penelitian ini adalah guru pengampu mata pelajaran dan siswa masing-masing satu kelas untuk kelas X dan kelas XI dengan metode evaluasi. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi, dokumentasi, angket dan tes. Pengujian validitas konstruksi instrumen menggunakan *experts judgment* dan validitas eksternal menggunakan rumus *korelasi product moment* untuk angket dan *korelasi point biserial* untuk instrument tes. Hasil angket minat siswa semua dinyatakan valid, angket media dan metode pembelajaran terdapat 1 item soal gugur, untuk soal tes kelas X dinyatakan 1 item soal gugur dan soal kelas XI dinyatakan 3 item soal gugur. Reliabilitas angket menggunakan *Alpha Cronbach* dengan hasil angket minat siswa didapat nilai 0,9, angket media dan metode dalam pembelajaran didapat nilai 0,879 dan tes obyektif menggunakan *split half (ganjil genap)* dengan hasil tes kelas X didapat nilai 0,848, tes kelas XI didapat nilai 0,898. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Hasil penelitian menyatakan bahwa : 1). *context* meliputi materi yang digunakan telah sesuai dengan KTSP keterampilan SMA, meskipun tidak semua digunakan dan ada kebijakan untuk penyempurnaan kurikulum yakni Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal (PBKL). 2) *input* meliputi latar belakang pendidikan terakhir guru pengampu adalah Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Teknik Boga dengan pengalaman mengajar selama 5 tahun dan 2 tahun, minat siswa dalam pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik dan prasarana dan sarana yang tersedia secara umum cukup memadai untuk belajar, meskipun masih terdapat beberapa kekurangan dari beberapa aspek yang diamati. 3) *process* meliputi media dan metode yang digunakan guru untuk mengajar selama KBM berlangsung untuk pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik. 4) *product* meliputi pencapaian hasil pembelajaran untuk kelas X dan XI dilihat dari segi kognitif dan afektif siswa masuk dalam kategori sangat baik, sedangkan dilihat dari aspek psikomotorik siswa masuk dalam kategori baik.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas segala limpahan rahmat dan karuniaNya. Hanya dengan pertolongan Allah SWT penulis dapat menyelesaikan karya ini. Sholawat dan salam terlimpah kepada junjungan alam, manusia pembawa risalah kebenaran, seorang revolusioner sejati Nabi Muhammad SAW. Skripsi ini berjudul Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di Sekolah Menengah Atas N 11 Yogyakarta ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik, pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya keridhoan dari Allah SWT dan juga bantuan dari semua pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M. Si, selaku Ketua Program Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dan juga selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan pada pembuatan Laporan Skripsi ini.



4. Ichda Chayati, MP, selaku Pembimbing Akademik yang telah membantu kelancaran pembuatan Laporan Skripsi ini.
5. Seluruh staf pengajar dan karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan pelayanan dengan baik.
6. Teman-teman PKS Boga 2010.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan karya ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat memberikan kemanfaatan bagi semua. Amin.

Yogyakarta, Juni 2012

Penyusun



**Dwianti Puspitasari**  
NIM. 10511247003

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II. KAJIAN TEORI .....</b>	<b>10</b>
A. Evaluasi Pelaksanaan Program .....	10

1. Pengertian Evaluasi Program .....	10
2. Tujuan Evaluasi Program .....	11
3. Model Evaluasi Program .....	12
B. Evaluasi Progran CIPP .....	13
1. Komponen Evaluasi .....	13
2. Metode Pengumpulan Data dan Sumber Data .....	36
3. Metode Analisis Data .....	36
4. Cara Pengambilan Keputusan .....	37
C. Pembelajaran Keterampilan Memasak .....	38
1. Pengertian Pembelajaran .....	38
2. Pembelajaran Keterampilan Memasak .....	39
D. Penelitian Yang Relevan .....	41
E. Kerangka Berpikir .....	43
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>46</b>
A. Jenis Penelitian .....	46
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	46
C. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	46
D. Subyek dan Obyek Penelitian .....	48
E. Sumber Data Penelitian .....	49
F. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	50
G. Instrument Penelitian .....	52
H. Uji Coba Instrumen .....	60
I. Teknik Analisis Data .....	66

<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>70</b>
A. Deskripsi Hasil Penelitian .....	70
1. Evaluasi <i>Context</i> .....	70
2. Evaluasi <i>Input</i> .....	72
a. Latar Belakang Guru Pengampu .....	72
b. Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	72
c. Prasarana dan Sarana .....	74
3. Evaluasi <i>Process</i> .....	76
4. Evaluasi <i>Product</i> .....	78
a. Hasil Data Kelas X .....	78
1) Aspek Kognitif .....	78
2) Aspek Afektif .....	80
3) Aspek Psikomotorik .....	82
b. Hasil Data Kelas XI .....	84
1) Aspek Kognitif .....	84
2) Aspek Afektif .....	86
3) Aspek Psikomotorik .....	87
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	89
1. Evaluasi <i>Context</i> .....	89
2. Evaluasi <i>Input</i> .....	90
a. Latar Belakang Guru Pengampu .....	90
b. Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	91

c. Prasarana dan Sarana .....	92
3. Evaluasi <i>Process</i> .....	94
4. Evaluasi <i>Product</i> .....	95
a. Hasil Data Kelas X .....	95
1) Aspek Kognitif .....	95
2) Aspek Afektif .....	95
3) Aspek Psikomotorik .....	96
b. Hasil Data Kelas XI .....	96
1) Aspek Kognitif .....	96
2) Aspek Afektif .....	97
3) Aspek Psikomotorik .....	97
<b>BAB V. SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	99
A. Simpulan.....	99
B. Saran .....	100

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kurikulum Keterampilan Kelas X.....	14
Tabel 2. Kurikulum Keterampilan Kelas XI .....	15
Tabel 3. Rincian Kelas X dan XI .....	48
Tabel 4. Kisi-Kisi Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Memasak .....	51
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Wawancara .....	53
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Prasarana dan Sarana .....	54
Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian Sikap (Aspek Afektif)....	55
Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penilaian Keterampilan (Aspek Psikomotorik) .....	56
Tabel 9. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner/Angket Minat Siswa Terhadap Pembelajaran Keterampilan Memasak .....	57
Tabel 10. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner/Angket Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak.....	58
Tabel 11. Kisi-Kisi Instrumen Dokumentasi .....	59
Tabel 12. Kisi-Kisi Instrumen Soal Pilihan Ganda Kelas X .....	59
Tabel 13. Kisi-Kisi Instrumen Soal Pilihan Ganda Kelas XI .....	60
Tabel 14. Rangkuman Instrumen Angket Minat Siswa Sahih dan Gugur .....	62
Tabel 15. Rangkuman Instrumen Angket Media dan Metode Sahih dan Gugur.....	63
Tabel 16. Rangkuman Instrumen Tes Obyektif Kelas X Sahih dan Gugur ....	63
Tabel 17. Rangkuman Instrumen Tes Obyektif Kelas XI Sahih dan Gugur ...	64
Tabel 18. Pengembangan SKL PBKL Mata Pelajaran Keterampilan Memasak SMA N 11 Yogyakarta .....	71
Tabel 19. Data Guru Mata Pelajaran Keterampilan Memasak SMA N 11 Yogyakarta .....	72

Tabel 20. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	73
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Kategori Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	74
Tabel 22. Data Observasi Ruang Teori dan Ruang Praktik .....	75
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Angket Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak .....	77
Tabel 24. Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Keterampilan Memasak.....	78
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Nilai Tes Obyektif Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X.....	79
Tabel 26. Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	80
Tabel 27. Distribusi Frekuensi Pengamatan Afektif Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X .....	81
Tabel 28. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Afektif Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	82
Tabel 29. Distribusi Frekuensi Pengamatan Psikomotorik Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas X .....	83
Tabel 30. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Psikomotorik Kelas X Mata Pelajaran Keterampilan Memasak.....	83
Tabel 31. Distribusi Frekuensi Nilai Tes Obyektif Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI .....	84
Tabel 32. Distribusi Frekuensi Kategori Tes Obyektif Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	85
Tabel 33. Distribusi Frekuensi Pengamatan Afektif Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI .....	86
Tabel 34. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Afektif Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak .....	87
Tabel 35. Distribusi Frekuensi Pengamatan Psikomotorik Siswa Terhadap Mata Pelajaran Keterampilan Memasak Untuk Kelas XI .....	88
Tabel 36. Distribusi Frekuensi Kategori Pengamatan Psikomotorik Kelas XI Mata Pelajaran Keterampilan Memasak.....	89

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di SAM N 11 Yogyakarta .....	45
Gambar 2. Diagram Pengambilan Sampel .....	49



## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Instrumen
2. Surat Ijin
3. Perhitungan
4. Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Era globalisasi yang ditunjukkan oleh perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini, menuntut tersedianya Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkompeten agar dapat mengimbangi kemajuan ilmu tersebut. Pemenuhan SDM seperti itu hanya dapat dilakukan jika suatu bangsa memiliki perhatian yang baik terhadap dunia pendidikan.

Kegiatan pendidikan diberikan antara lain melalui sejumlah mata pelajaran yang dimaksudkan untuk memberikan pengalaman belajar yang bermakna dan bervariasi bagi peserta didik. Tidak semua lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) mampu melanjutkan ke pendidikan yang lebih tinggi, akan tetapi sebagian diantaranya mau tidak mau harus memasuki dunia kerja. Oleh sebab itu mata pelajaran keterampilan perlu diberikan pada peserta didik di tingkat SMA, guna memberikan bekal bagi mereka yang nantinya tidak dapat meneruskan pendidikan.

Melihat fenomena seperti ini, maka di SMA telah dikembangkan mata pelajaran keterampilan. Dari berbagai SMA yang ada di daerah Yogyakarta, SMA N 11 Yogyakarta adalah salah satu SMA yang telah menyelenggarakan mata pelajaran keterampilan, maka dari itu peneliti tertarik untuk memilih SMA N 11 Yogyakarta sebagai tempat penelitian. Mata pelajaran keterampilan wajib diikuti oleh siswa kelas X dan kelas XI. Jenis keterampilan yang diselenggarakan yaitu

keterampilan memasak dan keterampilan bahasa jepang. Siswa dapat memilih keterampilan apa yang akan diikuti sesuai dengan keinginan dan minatnya. Pelaksanaannya yaitu satu kali dalam seminggu dan berlangsung selama 2 x 45 menit untuk masing-masing kelas.

Materi yang disampaikan dalam pembelajaran keterampilan, mengadopsi dari Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) keterampilan SMA dengan standar kompetensi Teknologi Pengolahan. Dengan adanya materi yang telah ditetapkan dalam kurikulum, maka proses pembelajaran dapat terselenggara secara terprogram sehingga dapat berjalan dengan teratur.

Pembelajaran merupakan usaha untuk membantu siswa agar mereka dapat belajar sesuai dengan kebutuhan dan minatnya, sedangkan guru berperan sebagai fasilitator. Keberhasilan dalam pembelajaran dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain : materi yang diajarkan, kualitas mengajar yang dimiliki guru, minat dan keseriusan siswa dalam pembelajaran serta prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

Kualitas guru dapat dilihat dari tingkat keberhasilan seorang guru dalam mengajar. Seorang guru dituntut memiliki tujuan untuk membawa anak atau peserta didik kearah yang lebih baik dalam pencapaian usaha bersama. Seorang guru tidak hanya memberikan materi dan memberikan penilaian kepada siswanya, tetapi guru harus sepandai mungkin memilih metode yang akan digunakan untuk menyampaikan materi yang diharapkan siswa mampu mengerti dan dapat menerima materi dengan jelas. Berdasarkan survey yang telah dilakukan, dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar keterampilan di SMA N 11 Yogyakarta,

guru menerapkan metode ceramah, diskusi, tugas mandiri, presentasi dan observasi. Metode yang digunakan diperkuat dengan penggunaan media pembelajaran. Media yang digunakan yaitu menggunakan buku sebagai referensi dan menggunakan media *power piont*.

Dari segi minat, siswa diberikan pilihan untuk mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak dan keterampilan bahasa jepang. Jumlah siswa yang mengikuti keterampilan memasak untuk kelas X sebanyak 100 siswa yang terdiri dari 9 kelas, dan jumlah siswa untuk kelas XI sebanyak 164 siswa yang terdiri dari 8 kelas. Jadi untuk siswa yang mengikuti mata pelajaran keterampilan memasak sebanyak 264 siswa dari 635 siswa untuk kelas X dan kelas XI. Hal ini dapat dilihat bahwa peminat keterampilan memasak dibawah peminat bahasa jepang, dengan selisih 107 siswa. Berdasarkan penjelasan dari guru pengampu bahwa siswa yang berminat dan mengikuti keterampilan memasak, dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas juga terlihat bersungguh-sungguh dan mereka berantusias dalam menjalaninya.

Prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah untuk pembelajaran keterampilan memasak pada umumnya dapat dikatakan telah tersedia walaupun masih dapat dikatakan sederhana dan ruang praktik yang dimiliki relatif kecil, sehingga tidak sebanding dengan jumlah siswa yang mengikutinya. Akan tetapi dengan kesederhanan tersebut selama ini proses belajar mengajar dapat berjalan dengan baik.

Dalam pelaksanaan pembelajaran terdapat kendala atau permasalahan yang sampai saat ini belum teratasi, yaitu masalah keterbatasan waktu. Dalam

pelaksanaan pembelajaran teori dan pembelajaran praktik disediakan waktu yang sama yakni 2 x 45 menit, sehingga waktu yang dibutuhkan untuk praktik sangatlah kurang. Hal ini berdampak, tidak semua pelaksanaan praktik dapat dilakukan di sekolah.

Selama ini belum pernah dilakukan evaluasi pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta. Dengan adanya evaluasi, diharapkan dapat diketahui pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak. Kegiatan evaluasi mencakup dari segi *context*, *input*, *process*, *product*. Hal yang perlu dievaluasi dari segi *context* meliputi perencanaan materi pada mata pelajaran keterampilan memasak. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA. Dari segi *input*, hal yang perlu dievaluasi meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak, minat siswa dalam mengikuti pembelajaran keterampilan memasak serta prasarana dan sarana yang tersedia untuk pelaksanaan praktik keterampilan memasak. Dari segi *process* yaitu pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar, dan yang terakhir yaitu ditinjau dari segi *product* yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi aspek kognitif, aspek afektif dan aspek psikomotorik.

Evaluasi atau penilaian adalah penentuan pencapaian tujuan suatu program. Penilaian merupakan suatu bentuk sistem pengujian dalam pembelajaran keterampilan untuk mengetahui seberapa jauh siswa telah menguasai kompetensi dasar yang telah dipilih dan ditetapkan oleh guru dalam pembelajaran. Dengan penilaian dapat diperoleh informasi yang akurat tentang penyelenggaraan

pembelajaran dan keberhasilan belajar siswa diukur dan dilaporkan berdasarkan pencapaian kompetensi tertentu. (Oemar Hamalik 2003:55)

Dari semua permasalahan atau kendala yang ada, maka peneliti ingin mengkaji secara lebih mendalam tentang evaluasi pembelajaran keterampilan untuk mengetahui sejauh mana pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak. Maka dari itu, peneliti mengambil judul Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di Sekolah Menengah Atas (SMA) N 11 Yogyakarta.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari uraian latar belakang di atas, identifikasi masalah yang dapat diungkapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tidak semua lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) mampu melanjutkan ke pendidikan yang lebih tinggi.
2. Minat siswa SMA N 11 Yogyakarta dalam memilih mengikuti keterampilan memasak masih sedikit, dibanding dengan peminat yang mengikuti keterampilan bahasa jepang, yakni dengan jumlah 264 siswa peminat keterampilan memasak dan 371 siswa peminat keterampilan bahasa jepang.
3. Prasarana dan sarana yang tersedia di SMA N 11 Yogyakarta untuk pembelajaran memasak sudah ada, namun tidak sebanding dengan jumlah siswa yang mengikutinya.
4. Kurangnya waktu dalam pelaksanaan praktik keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta yang hanya disediakan waktu 2 x 45 menit setiap minggunya.

5. Ada beberapa hal yang perlu dievaluasi dengan tujuan untuk melihat gambaran pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta, baik yang mencakup aspek *context*, *input*, *process*, dan *product*.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan hasil identifikasi masalah di atas dan dengan keterbatasan peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi pelaksanaan program pembelajaran keterampilan memasak yang meliputi: (a) Evaluasi konteks yang meliputi persencanaan materi pada mata pelajaran keterampilan memasak; (b) Evaluasi input yang meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak, minat siswa dalam mengikuti pembelajaran keterampilan memasak serta prasarana dan sarana yang tersedia untuk pelaksanaan praktik keterampilan memasak ; (c) Evaluasi proses yaitu pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak, yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam Kegiatan Belajar Mengajar (KBM); (d) Evaluasi produk yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik.

### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini dikelompokkan dalam model evaluasi CIPP ( *Context*, *Input*, *Process*, *Product*) yang terdiri dari :

1. Evaluasi konteks

Apakah materi pembelajaran telah sesuai dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA?

2. Evaluasi Input

a. Bagaimana latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak?

b. Bagaimana minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak?

c. Apakah ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan kebutuhan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung?

4. Evaluasi Proses

Bagaimana pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta?

5. Evaluasi Produk

Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik pada pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta?

## **E. Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Evaluasi konteks

Untuk mengetahui kesesuaian materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP keterampilan SMA?



## 2. Evaluasi Input

- a. Untuk mengetahui latar belakang guru pengampu mata pelajaran keterampilan memasak.
- b. Untuk mengetahui minat siswa terhadap mata pelajaran keterampilan memasak.
- c. Untuk mengetahui ketersediaan prasarana dan sarana praktik dalam keterampilan memasak telah sesuai dengan yang kebutuhan yang disyaratkan pada kurikulum.

## 4. Evaluasi Proses

Untuk mengetahui pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

## 5. Evaluasi Produk

Untuk mengetahui pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, aspek kognitif dan aspek psikomotorik pada pembelajaran keterampilan memasak di SMA N 11 Yogyakarta.

## **F. Manfaat**

Sesuai dengan tujuan penelitian maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

### 1. Bagi Sekolah

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk memperbaiki pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak yang dilihat dari sisi prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

## 2. Bagi Mahasiswa

Memberikan pengetahuan dan wawasan kepada mahasiswa sebagai calon guru, sehingga mampu menjalankan pembelajaran dengan baik.